

Liebe Kolleginnen und Kollegen von der Presse!

Diese Comics zum Thema Kochen machen Appetit!

Illustrationen werden schon lange eingesetzt, um Rezepte anschaulich zu machen; mit den beiden neuen Cuisine-Comics „Der Gourmet“ und „Nicht ohne meine Schürze“ werden Geschichten erzählt – vom Kochen, vom Speisen, vom Genießen.

In „Der Gourmet“ lässt Jiro Taniguchi einen Handlungsreisenden auf den Spuren guten Geschmacks durch Tokyo wandeln, auf der Suche nach dem Schönen im Alltäglichen. Der Leser begibt sich gemeinsam mit seinem stets hungrigen Titelhelden auf eine kulinarische Sinnsuche und lernt ganz nebenbei die alltägliche japanische Küche, aber auch ihre unzähligen Geheimnisse kennen.

Guillaume Long erzählt in „Nicht ohne meine Schürze“ von seinen Abenteuern beim Kochen, Essen, Einkaufen und Reisen. Dieses Buch ist eine Fortsetzung seines Blogs „À boire et à manger (Über Trinken und Essen)“, den Guillaume Long im Gastroteil der Website der französischen Tageszeitung *Le Monde* betreibt.

Beide Comics sind Geschichten rund ums Kochen und Essen; zugleich sind sie aber auch kulinarische Reiseführer, die einen zum Reisen und Genießen verführen. In der nachfolgenden Pressemappe haben wir Ihnen Informationen zu beiden Gourmet- und Zeichenkünstlern und ihren aktuellen Büchern zusammengestellt.

Wir bemustern Sie gern mit Rezensionsexemplaren, vermitteln Ihre Interviewanfragen und schicken Ihnen bei Bedarf Bildmaterial und gezeichnete Rezepte für Ihre Medien.

Guillaume Long kommt im November 2014 nach Deutschland, um sein Buch in Berlin, Hamburg und Köln vorzustellen. Nähere Informationen hierzu folgen.

Mit freundlichen Grüßen aus Hamburg und Berlin,
Claudia Jerusalem-Groenewald und Julia Oellingrath



Nicht ohne meine Schürze

Vom Essen und Trinken

Guillaume Long ist Hobbykoch, Blogger und Genussmensch. Für die französische Zeitung Le Monde schreibt er den überaus erfolgreichen Blog „Über Trinken und Essen“.

In seinem zweiten Comic-Kochbuch „Nicht ohne meine Schürze“ stellt er sich nun die folgenden Fragen: Wie kocht man einen Hasen in Bier? Wie macht man Lauch-Makis und wie die perfekten Canelloni? Und wie bestellt man eigentlich Kaffee in Paris?

Das sind existentielle Fragen für jeden Gastrokritiker, der sich, so wie Guillaume Long, mit omnipräsentem Humor auf Entdeckungsreise durch die Alltagsküche macht. Großzügig teilt er nicht nur seine liebsten Rezepte mit dem Leser, sondern auch peinvolle Erfahrungen beim Entwickeln derselben. Das gezeichnete Tagebuch des leidenschaftlichen Hobbykochs ist ebenso lustig wie lehrreich.

Erscheint am 28. Oktober 2014



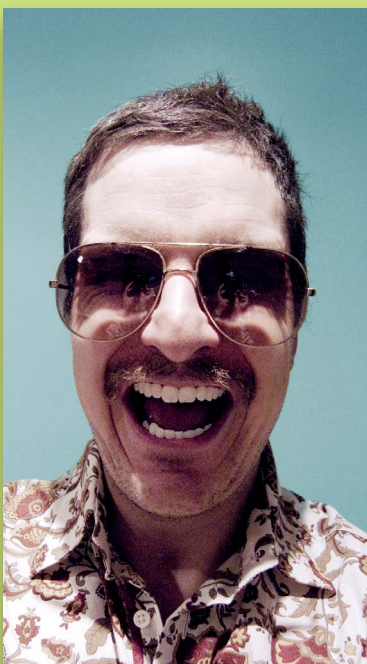
Nicht ohne meine Schürze Vom Essen und Trinken

von Guillaume Long

ISBN 978-3-551-78589-3

128 Seiten, farbig, Klappenbroschur

EUR 24,90



Guillaume Long

Guillaume Long wurde am 3. September 1977 in Genf geboren. Er studierte visuelle Kommunikation und arbeitet seit seinem Abschluss 2002 als Illustrator und Comiczeichner. 2003 gewann er den renommierten Töpfer-Preis der Stadt Genf. Er ist begeisterter Hobbykoch und in Frankreich durch seinen Blog „Über Trinken und Essen“ bekannt geworden, den er auf der Seite der Tageszeitung Le Monde betreibt. Neben Comics hat Guillaume auch zahlreiche Kinderbücher veröffentlicht, u.a. die schräge Superhelden-persiflage „Schnuller-män“, die 2013 auf Deutsch bei Klett erschien.

long.blog.lemonde.fr

Bereits erschienen:



Kochen muss Spaß machen

In seinem Blog „À boire et à manger“ und seinen Comic-Alben „Kann denn Kochen Sünde sein?“ und „Nicht ohne meine Schürze“ serviert der Zeichner Guillaume Long seinen Lesern Leckerer aus der Welt der Kochkunst. Eine köstliche Begegnung.

Wie ist die Idee zu „À boire et à manger“, dem kulinarischen Comic-Blog auf der Website der französischen Zeitung Le Monde, entstanden?

Ich liebe essen und trinken! Ich wollte etwas zum Thema Gastronomie machen, aber ich wusste nicht recht, wie ich es angehen sollte. Ich hatte das Projekt schon länger im Kopf. Eigentlich wollte ich schon ein Buch daraus machen, bevor es ein Blog wurde. 2009 erfuhr ich dann, dass bei Le Monde eine neue Rubrik mit dem Thema Gastronomie entstehen sollte. Ich habe es gewagt und ein paar Comics eingeschickt. Seither poste ich ein- bis zweimal pro Woche, und der Blog hat etwa 10.000 Besucher pro Tag.

Aus „À boire et à manger“ wurden dann die Comic-Alben „Kann denn Kochen Sünde sein?“ und „Nicht ohne meine Schürze“ ...

Die zwei Bücher sind eine Mischung aus Küchenthemen, Rezepten und autobiografischen Elementen. Ein Sammelsurium. Aber ich erfinde keine Rezepte, denn das steht mir nicht zu. Meine Comics sind kleine, abgeschlossenen Bilder-geschichten über drei oder vier Seiten. Früher verkaufte ich von meinen Alben etwa 5.000 Exemplare. Mit „Kann den Kochen Sünde sein?“ haben wir in Frankreich schon die 10.000 überschritten. Man spürt ganz deutlich, dass im Moment eine große Begeisterung für das Thema Küche herrscht.

Ermöglicht das Medium Comics einen entspannteren Zugang zur Küche?

Ich weiß nicht, ob das dem Comic zu verdanken ist. Bei meiner Arbeit ist mir die Nähe zu den Lesern wichtig. Man muss kein Starkoch sein, um über das Kochen sprechen zu können. Genau das versuche ich mit meinem Blog zu zeigen: Jeder kann etwas Gutes kochen. Kochbücher haben immer wunderschöne Fotos, aber man kann ihnen niemals gerecht werden. Ich hingegen versuche Anleitungen zu geben, ohne die Leute zu überfordern. Jeder kann ganz leicht etwas kochen.

Beim Kochen geht es um Ästhetik, aber vor allem um den Geschmack und Geruch. Wie kann man das in Bildern ausdrücken?

Man kann die Geräusche der Töpfe oder des Bratens darstellen, und es gibt jede Menge visuelle Hilfsmittel wie zum Beispiel den Dampf. Es reicht, etwas Appetitliches zu zeichnen, um die Vorstellung hervorzurufen, es zu essen. Bewegung ist ebenfalls wichtig. Wenn man jemanden etwas umrühren oder schneiden sieht, erinnert das an den Geschmack und den Geruch.

In ihren Koch-Comics spielt auch das Reisen eine große Rolle. Im aktuellen Band stellen Sie z.B. die schwedische Küche vor. Welches Land würden Sie gerne noch bereisen und seine kulinarischen Geheimnisse lüften?

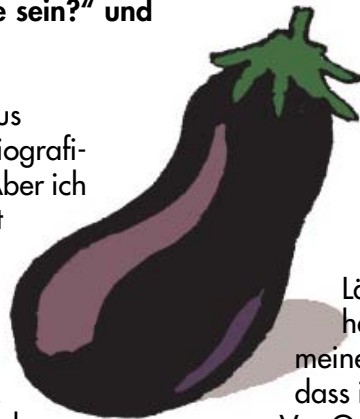
Ich würde mal gerne wieder nach Italien, weil ich auch zu Hause viel Italienisch koche. Und ich habe vor, in den nächsten Jahren nach Vietnam, Kambodscha und Thailand zu reisen, weil man in diesen Ländern gut zu essen versteht. Aber auch so haben diese Länder viel zu bieten. Wenn man meine Bücher liest, könnte der Eindruck entstehen, dass ich überall auf der Welt nur ans Essen denke. Vor Ort hetze ich aber von einer Sehenswürdigkeit zur nächsten wie jeder andere Tourist.

Was ist Ihr liebstes Rezept aus „Nicht ohne meine Schürze“?

Lachstatar mit schwarzem Rettich. Es ist ein herrliches Wintergericht und ich bin mittlerweile absolut süchtig danach. Und es ist einfach zu machen.

Gibt es ein Rezept, das Sie bis heute nicht gemeistert haben?

Jede Menge, ich bin schließlich nur ein enthusiastischer Amateur. Ich habe mir schon Etliches antrainiert, aber für viele Gerichte fehlt mir die Finesse eines Profi-Kochs. Ich versuche auch allzu komplizierten Rezepten aus dem Weg zu gehen, denn Kochen sollte in erster Linie Spaß machen und nicht zu anstrengend werden.





Ein Frühlingsrezept



RISOTTO



MIT SPARGELKÖPFEN UND PARMESAN.
FÜR VIER PERSONEN



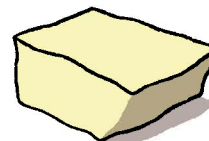
Ein Glas
Weißwein



Ein Liter
Hühnerbrühe



Risotto



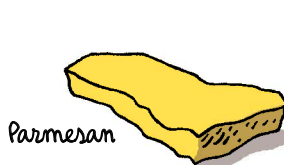
Butter



Salz



Pfeffer



Parmesan



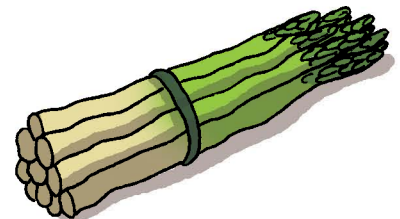
Ein Würfel
Hühnerbrühe tut's
natürlich auch



Eine Zwiebel



Olivemöl



Ein Bündel
grüner Spargel
(15-20 oder so)

1 DIE ZWIEBEL SCHÄLEN UND KLEIN HACKEN:



UND DEN SPARGEL VORBEREITEN:



MÜLLEIMER

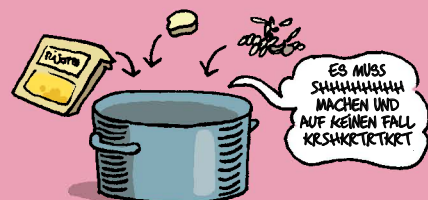
TSCHACK

GRÜNEN SPARGEL MUSS MAN NICHT
SCHÄLEN WIE WEISSEN. ENTFERNEN
SIE ALSO, IM SINNE DER SPARSAMKEIT,
NUR DIE HARTEN STELLEN.



WENN SIE SO ETWAS
ZU HAUSE HABEN,
ERHITZEN SIE EINEN
LITER TIEFGEFRORENE
HÜHNERBRÜHE. EIN ODER
ZWEI BRÜHWÜRFEL IN EINEM
LITER WASSER TUN'S NA-
TÜRLICH AUCH.

2 IN EINEM GROSSEN TOPF EIN WENIG BUTTER SCHMELZEN LASSEN, DANN DIE GE- HACKTE ZWIEBEL UND DEN REIS DAZU (60 BIS 100 GRAMM PRO PERSON, ICH NEHME 100, ESSE DANACH ABER KEIN DESSERT).



Der Reis muss dunnur-
sichtig werden

VOILÀ, UND
WENN SIE DIESEN BERÜHMTE
RISOTTO-EFFEKT ANSTREBEN
(BEI MIR WIRD ER MEIST ETWAS WENIGER
LICHTDURCHLÄSSIG, ALS ER SOLLTE),
GIEßEN SIE DAS GLAS WEISSWEIN
AN DEN REIS UND LASSEN
DAS GANZE REDUZIEREN).



MASAYUKI KUSUMI
JIRO TANIGUCHI

DER GOURMET

VON DER KUNST ALLEIN ZU GENIESSEN

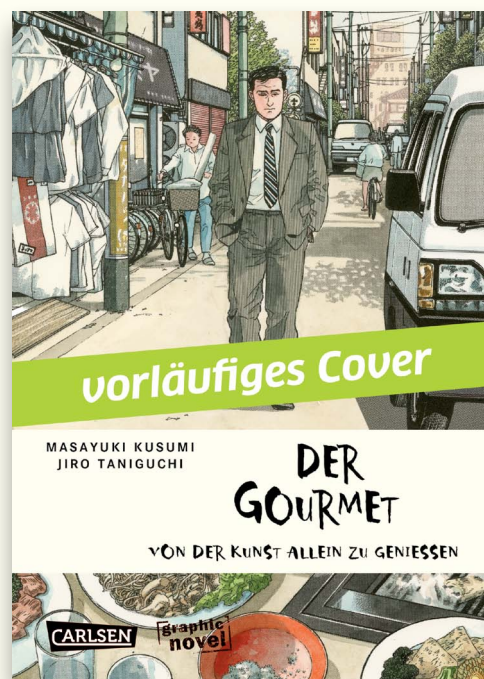
Eine Sushi-Bar in Kichijoji, geröstete Manju in Takasaki, Oden mit Reis im Park von Shakuji, gedünstete Shumai im Shinkansen...

Als Handlungsreisender kommt Jiro Taniguchis Protagonist viel herum und er hat Hunger. Er schätzt die einfache, traditionelle Küche, lässt sich aber auch gern überraschen sowohl von der Mahlzeit, als auch vom Ort, an dem er sie zu sich nimmt. Allein, ungebunden und ohne konkretes Ziel durchstreift er die Stadtviertel und genießt japanische Gastlichkeit mit allen Sinnen. Die Düfte und Geschmäcker setzen Erinnerungen bei ihm frei.

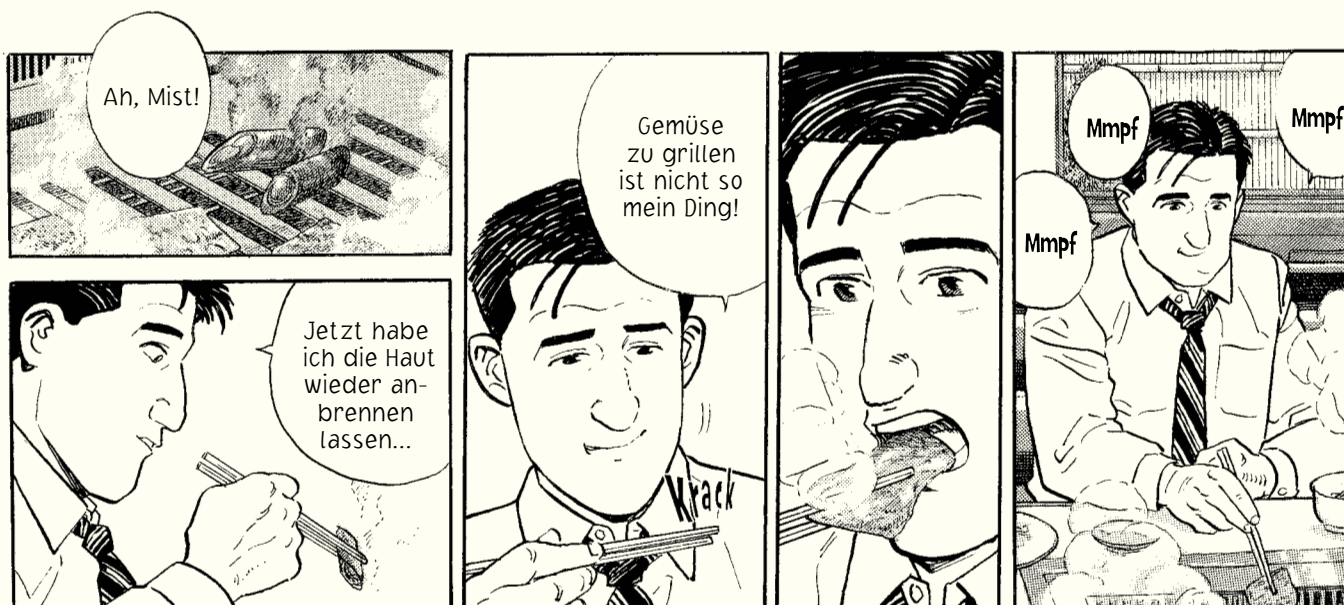
In achtzehn Episoden seines kulinarischen Reiseführers lässt Jiro Taniguchi den Titelhelden auf den Spuren guten Geschmacks wandeln. An jedem Ort ein Essen, zu jedem Essen ein Ort. Ob in einem kleinen Lokal, im Sportstadion, im Restaurant am Meer oder als Picknick im Park der Gourmet versteht sie: Die Kunst, allein zu genießen.

Bereits in ihrer ersten Zusammenarbeit „Der geheime Garten vom Nakano Broadway“ haben Autor Masayuki Kusumi und der gefeierte Mangaka Jiro Taniguchi das Prinzip, das Schöne und Berührende im Alltägliche zu finden, ausgelotet. In „Der Gourmet“ übertragen sie diese Sinnsuche aufs Kulinarische. Waren in „Der geheime Garten“ die Straßen der Stadt der Ort, an dem sich der Protagonist auf die Suche begann, ist es hier die japanische Küche und ihre unzähligen Geheimnisse.

Erscheint am 28. Oktober 2014



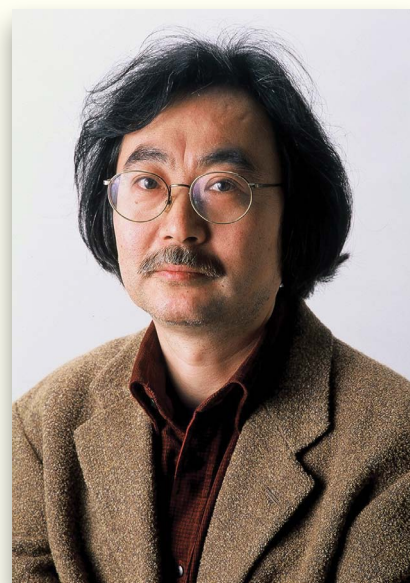
Der Gourmet
Von der Kunst allein zu genießen
Masayuki Kusumi und Jiro Taniguchi
ISBN 978-3-551-76867-4
192 Seiten, sw, Klappenbroschur
EUR 14,90



Jiro Taniguchi

Jiro Taniguchi wurde 1947 in Tottori, Japan, geboren. Seine Karriere als Comic-Zeichner startete er 1972 mit dem Manga „Kareta Heya“. Ab 1974 entstanden unter der Mitarbeit des Journalisten Natsuo Sekikawa Kriminalstorys, zu Beginn der 1980er Jahre schuf er mit Szenarist Carib Marley mehrere Boxergeschichten.

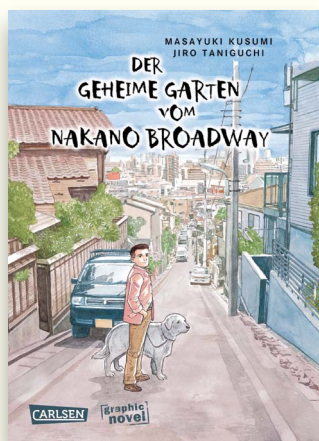
Für die Serie „Botchan no Jidai Kara“ (dt. etwa „In der Zeit von Botchan“), einem Werk über das intellektuelle Leben in Japan gegen Ende des 19. Jahrhunderts, wurde der Zeichner im Jahr 1998 mit dem Osamu-Tezuka-Culture-Award geehrt. Neben weiteren Genre-Arbeiten wie „NY no Benkei“ (übers. „Benkei in New York“, 1994) begann Taniguchi in den 1990er-Jahren seinen Geschichten einen persönlichen Ton zu geben und aus dem Alltäglichen heraus zu erzählen. So entstand u. a. die Kurzgeschichtensammlung „Aruku Hito“ (dt. „Der spazierende Mann“). 1994 folgte „Chichi no Koyomi“ (dt. „Die Sicht der Dinge“), 1997 erschien der Band „Harukana Machi-E“, für den er auf dem internationalen Comicfestival in Angoulême 2003 als bester Szenarist ausgezeichnet wurde. Dieses Schlüsselwerk erschien unter dem Titel „Vertraute Fremde“ 2007 bei Carlsen und wurde auch in Deutschland bereits zweimal prämiert: als Comic des Jahres 2007 sowie - auf dem Comic-Salon Erlangen 2008 - mit dem Max-und-Moritz-Preis als Bester Manga. Jiro Taniguchi gilt heute weltweit als einer der renommiertesten Manga-Zeichner.



Masayuki Kusumi

Masayuki Kusumi, geboren 1958 in Mitaka, ist ein japanischer Autor, Schauspieler und Filmkomponist. Fürs japanische Fernsehen hat er die TV-Serie „Hana no Zubora Meshi“ geskriptet und produziert, in der die japanische Küche im Vordergrund stand. „Der Gourmet“ wurde ebenfalls als Serie fürs Fernsehen umgesetzt und befindet sich aktuell in der vierten Staffel. In der Serie wird der Handlungsreisende, der in seiner Freizeit durch die Restaurants Japans tingelt, von dem bekannten Schauspieler Matsushige Yutaka verkörpert (u.a. „Ring“). Masayuki Kusumi hat die Drehbücher zu sämtlichen Episoden geschrieben und die Musik komponiert.

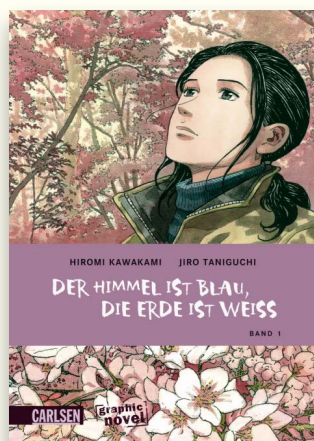
Weitere Bücher von Jiro Taniguchi im Carlsen Verlag (Auswahl):



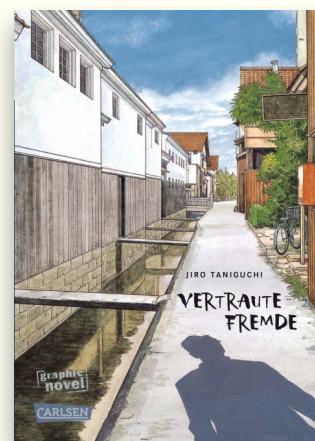
**Der geheime Garten
von Nakano Broadway**
mit Masayuki Kusumi



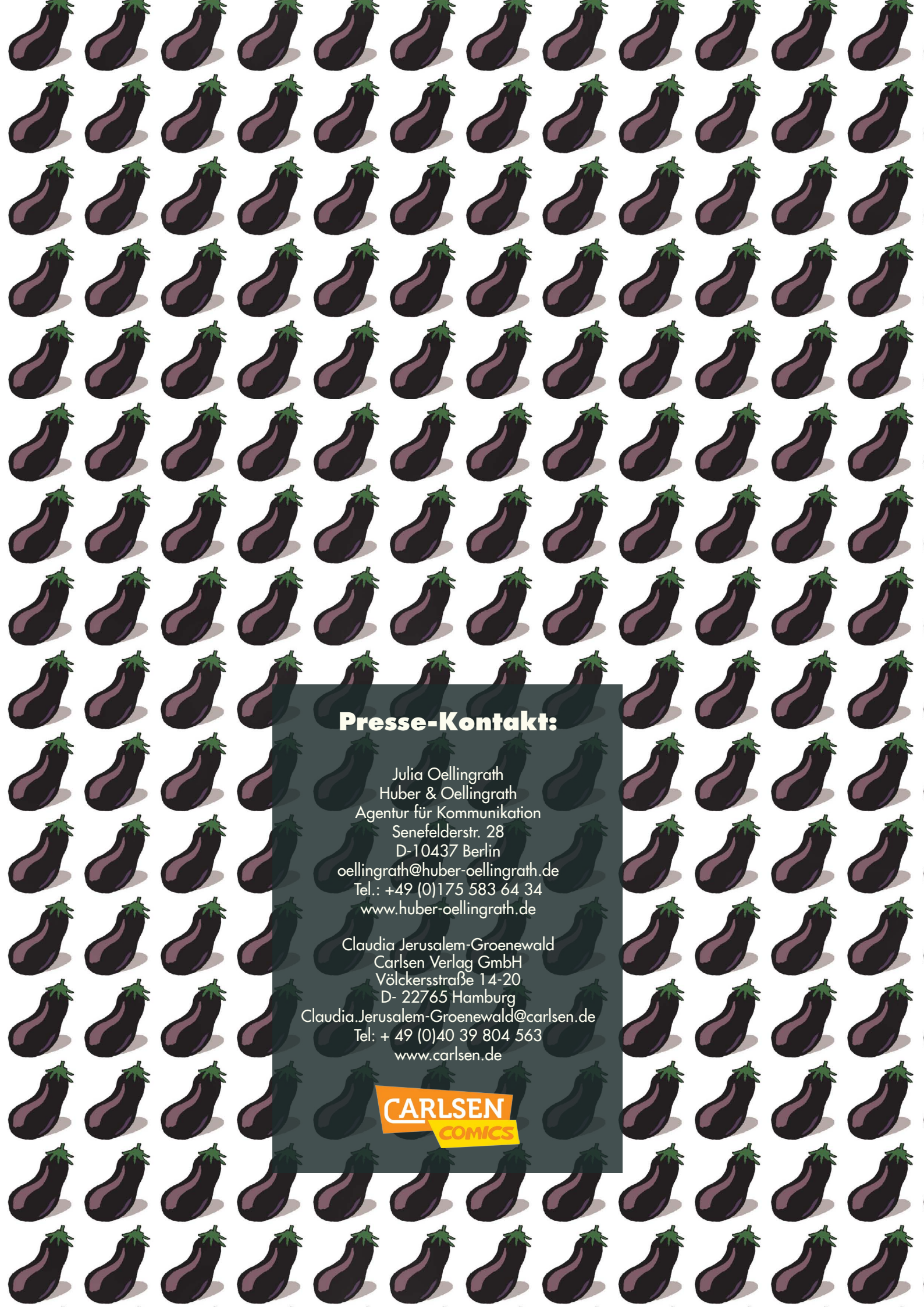
Der spazierende Mann



**Der Himmel ist blau, die
Erde ist weiß**
zwei Bände, mit Hiromi
Kawakami



Vertraute Fremde



Presse-Kontakt:

Julia Oellingrath
Huber & Oellingrath
Agentur für Kommunikation
Senefelderstr. 28
D-10437 Berlin
oellingrath@huber-oellingrath.de
Tel.: +49 (0)175 583 64 34
www.huber-oellingrath.de

Claudia Jerusalem-Groenewald
Carlsen Verlag GmbH
Völkersstraße 14-20
D- 22765 Hamburg
Claudia.Jerusalem-Groenewald@carlsen.de
Tel: + 49 (0)40 39 804 563
www.carlsen.de

CARLSEN
COMICS